

CYRHLA BISTRO

jesień

menu od 13:00

MNIEJSZE TALERZE

Deska lokalnych serów 65

miód leśny* | orzechy | owoce | chleb rzemieślniczy

Ziemniaczane kulki w ziołach 27 

oscypek | palony por | pesto ziołowe

Śledź na moskolach 35

grillowane jabłko | mus z bryndzy | konfitura z cebuli | oliwa koperkowa

Salatka z pieczonym kurczakiem lub tofu 39 

pieczona dynia | bursztyn | sałata rzymska | orzechy nerkowca | sos orzechowy | chleb rzemieślniczy

Carpaccio z pstrąga 39

chrupiący bakłażan | aioli | oliwa koperkowa | kapary | czerwona cebula | mix ziół

*polski miód od firmy Raglan pozyskiwany metodą slow food

GORĄCE MISKI

Wegański rosół z pierożkami 28 

pieczone warzywa | fenkuł | lubczyk | boczniaki | chilli | sezam | szczypiorek

Dziwna kwaśnica 2.0. 29 

kapusta kiszona | szarpane żebro wołowe | wędzone żebro wieprzowe | grzyby | palony ziemniak

Dyniowa z miso 29 

dynia hokkaido | miso | mleko kokosowe | nori | wakame | czarny sezam

TALERZYKI DLA NAJMŁODSZYCH

Pulpeciki z indyka z puree ziemniaczanym* 35 

sos pomidorowy | śmietana

Naleśnik z twarogiem i domową konfiturą 23

Kurczak w panko z frytkami i ketchupem 29

*możliwość wymiany na makaron lub makaron bezglutenowy

WIĘKSZE TALERZE

Jesienne risotto z dynią i boczniakiem 39 

dynia hokkaido | boczniaki królewskie | mleko kokosowe | rozmaryn | karmelizowany orzech włoski

Pierś z kurczaka w tatrzańskiej soli* 49 

puree ziemniaczane z truflą | nasz demi glace | dziki brokuł

Orzechowy wegański bowl 48 

pieczony kalafior w bułce tartej | pieczona dynia | coleslaw | tofu | ryż | masło orzechowe | mleko kokosowe

Orzechowy kurczak panko bowl 56

pieczony kalafior w bułce tartej | pieczona dynia | coleslaw | kurczak panko | ryż | masło orzechowe | mleko kokosowe

Pierogi podsmażane z jagnięciną 49

grzyby leśne | śmietana | szalwia

Marynowana polędwiczka wieprzowa 62 

miodowe whiskey | zielony pieprz | pieczone ziemniaczki | grillowane warzywa

Filet z pstrąga od Sitarza 65 

czarna soczewica | blanszowane tagliatelle warzywne | sos z tamaryndowca | sezam | oliwa koperkowa

Zakopiańska kanapka klubowa 55

kurczak w płatkach kukurydzianych | chałka | grillowany bundz | pomidor | sałata | czerwona cebula | domowy majonez truflowy | frytki lub mix sałat z vinegrettem

Burger z porzeczką i oscypkiem 55

wołowina | grillowany oscypek | karmelizowana cebula | bekon | konfitura z czarnej porzeczki | domowy bbq | sałata | frytki lub mix sałat z vinegrettem

*sól tatrzańska od Tatrzańskiej Spizarni

SŁODKOŚCI

Crumble śliwkowe z lodami 32

śliwki | kruszonka | cynamon | lody śmietankowe*

Sernik baskijski z rokitnikiem 32

herbatniki | serek kremowy | konfitura z rokitnika

Miseczka naturalnych lodów z mleka owczego* 24

*naturalne lody od Łódgór | o smaki zapytaj obsługę

DODATKI

Frytki z domowym barbecue 16

Mix sałat z vinegrettem 13

Chleb rzemieślniczy z masłem i tatrzańską solą 14



100 % wegańskie



bez glutenu

O dania bez laktozy zapytaj obsługę

Dania przygotowujemy na bieżąco, dlatego czas oczekiwania wynosi minimum 40 minut.



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

KAWY		
Używamy kawy jakości specjalty stworzonej przez polską palarnię Hard Beans. Składają się na nią ziarna z Peru i Gwatemali.		
Espresso	30 ml	11
Americano	180 ml	14
Cappuccino	200 ml	16
Flat white	200 ml	17
Caffe latte	300 ml	18
Orzechowa latte	300 ml	23
Pumpkin spice latte	450 ml	25
+ espresso 2 zł		
Kawę możemy przygotować na mleku bez laktozy lub owsianym		

HERBATY I NAPARY		
Najwyższej jakości herbaty Long Men Tea. Podane w czajniczkach 500 ml.		
Czarna (English Breakfast) Earl Grey Zielona sencha Miętowa		17
Lokalne, ręcznie tworzone, autorskie kompozycje herbat Tatrzańska Spizarnia, które powstają w wyniku inspiracji tatrzańską przyrodą oraz góralskimi tradycjami. Podane w czajniczkach 500 ml.		
Góralski Las		
Herbata czarna aronia głóg hibiskus żurawina jarzębina dzika róża czarny bez czarna porzeczka		
Spod Brzyska		
herbata zielona jaśmin rumianek nagietek		
Na Podłazy		
hibiskus dzika róża skórka pomarańczy żurawina goździki truskawka morwa		
Napar Gruszkowy		17
gruszka cytryna trawa cytrynowa morwa biała pieprz jarzębina głóg		
Tatrzańskie Zioła		
pokrzywa iść maliny wrzos pąki sosny kwiat czarnego bzu skrzyp mięta		
Herba z pasieki		
rooibos pyłek pszczeł nagietek dziki szafran ananas jarzębina aronia		
Earl grey Niebieska Turnia		
earl grey chaber borówka żurawina		
Herbata na rozgrzanie		21
herbata czarna lub napar gruszkowy cytrusy przyprawy miód domowy syrop malinowy		

ZIMNE NAPOJE		
Domowa lemoniada 330 ml		17
cytrynowa malinowa		
Meduzyna polska eko kombucha 330 ml		23
nepal jaśmin		
Pepsi Pepsi max 7-up mirinda 200 ml		12
Tonic Thomas Henry 200 ml		14
Sok z wyciskanych pomarańczy 200 ml		18
Sok Sadvit tłoczony na zimno 250 ml		12
pomarańcza jabłko		
Komponada - domowy kompot jabłkowy		14
Woda mineralna Kinga Pienińska 700 ml		14

PIWA		
Browar Trzy korony 300 ml		22
Pils Marcowe Weizen IPA Koźlak		
Miłośław 500 ml		20
Pils Sosnowe Bezałkoholowe		
Wino grzane 200 ml		23
wino czerwone domowy syrop malinowy miód przyprawy		

WELLNESS	Shroom naturalny napój z grzybami (power lub relax)	21
	Zielone smoothie	22
	szpinak jabłko banan sok z pomarańczy imbir	
	Napar na zdrowie	22
	kurkuma cytryna imbir miód	
	Matcha latte	22
	Pumpkin spice matcha latte	25
	Cynamonowe kakao	22

MOCKTAJLE		
Fajna dziewczyna 0%		31
gin różany 0% domowy syrop malinowy sok z cytryny białko płatki róż		
Hugo 0%		27
prosecco 0% syrop z kwiatu bzu woda gazowana limonka mięta		
Aperol Spritz 0%		27
prosecco 0% orange spritz woda gazowana pomarańcza rozmaryn		
Lawenda spritz 0%		27
prosecco 0% syrop lawendowy sok z cytryny angostura kwiaty jadalne		
Aperol sour 0%		31
gin różany 0% orange spritz syrop cynamonowy sok z cytryny białko		

KOKTAJLE		
Leśne Negroni	wytrawny eleganci gorzki	39
Polish Forest Gin galliano l'aperitivo Haymans sloe gin rozmaryn		
Whiskey Sour	lekki kwaśny słodki	34
Bulleit Bourbon sok z cytryny syrop cukrowy białko		
Aperol Sour	oryginalny cytrusowy wyrazisty	34
Aperol Jonston gin syrop cynamonowy sok z cytryny białko		
Slow cosmo	eleganci słodki kwaśny	34
wódka jabłkowa IMA cointreau konfitura z żurawiny syrop cukrowy limonka		
Aperol Spritz	cytrusowy orzeźwiający gorzki	34
prosecco Aperol woda gazowana pomarańcza rozmaryn		
Hugo	lekki słodki cytrusowy	34
białe wino syrop z kwiatu bzu woda gazowana limonka mięta		
Lawenda spritz	kwiatowy lekki słodki	34
prosecco lawenda Youra Spirits syrop lawendowy sok z cytryny lawenda		
Fajna dziewczyna	owocowy słodki wyrazisty	34
Jonston gin domowy syrop malinowy sok z cytryny białko płatki róż		
Sosnowy Gin Fizz	orzeźwiający lekki słodki	34
Polish Forest Gin syrop z pędów sosny sok z cytryny woda gazowana białko		
Jesienna dziewczyna	słodki owocowy orzeźwiający	34
prosecco pigwa Youra Spirits sok jabłkowy syrop cynamonowy cynamon		
Tatrzański Vesper	wytrawny intensywny gorzki	39
Polish Forest gin wódka żytnia IMA wermut biały Dragma szyszka		

CZyste Alkohole		
Wódka Ostoya 40 ml		16
Wódka IMA Distillery jabłkowa żytnia 40 ml		19
O ja cię chrzanię! Jabłko i chrzan - IMA Distillery		
Whiskey Jamson 40 ml		21
Whisky BIES Polish Wine Cask Finish 40 ml		34
Bourbon Bulleit 40 ml		25
Rum Dictador 12YO 40 ml		32
Jagermeister 40 ml		19
Tequila Sierra 40 ml		26
Gin Jonston Polish Forest Gin Hayman's Sloe Gin 40 ml		27
Wermut Dragma 40 ml		24
Nalewki Youra Spirits 40 ml		21
Set degustacyjny nalewek Youra Spirits 3x20 ml		29

CYRHLA BISTRO

autumn

menu from 1:00 P.M.

SMALLER PLATES

A board of local cheeses	65
forest honey* nuts fruit bread	
Potato balls with herbs	27 
oscypek cheese roasted leek herbal pesto	
Herring on potato flatbreads (moskol)	35
grilled apple bryndza sheep cheese mousse caramelized onion dill olive oil	
Salad with roasted chicken or tofu	39 
baked pumpkin bursztyn cheese romaine lettuce cashew nuts peanut sauce artisan bread	
Trout carpaccio	39
crispy aubergine aioli fennel oil capers red onion mixed herbs	

*Polish honey from Raglan obtained using the slow food method

HOT BOWLS

Vegan soup with dumplings	28 
roasted vegetables fennel lovage oyster mushrooms chilli chives sesame	
Strange sauerkraut soup (kwaśnica) 2.0.	29 
sauerkraut pulled beef ribs smoked pork ribs mushrooms roasted potatoes	
Pumpkin soup with miso	29 
Hokkaido pumpkin miso coconut milk nori wakame black sesame	

PLATES FOR THE YOUNGEST

Turkey meatballs with mashed potatoes*	35 
tomato sauce cream	
Pancake with cheese and homemade jam	23
Panko chicken with fries and ketchup	29

*can be replaced with pasta or gluten-free pasta

BIGGER PLATES

Risotto with pumpkin and oyster mushrooms	39 
Hokkaido pumpkin king oyster mushrooms coconut milk rosemary caramelised walnuts	
Chicken breast in Tatra salt*	49 
mashed potatoes with truffle our demi-glace wild broccoli	
Peanut vegan bowl	48 
baked cauliflower in breadcrumbs baked pumpkin coleslaw tofu rice peanut butter coconut milk	
Peanut panko chicken bowl	56
baked cauliflower in breadcrumbs baked pumpkin coleslaw panko chicken rice peanut butter coconut milk	
Fried dumplings with lamb	49
forest mushrooms cream sage	
Marinated pork tenderloin	62 
honey whiskey green pepper herb potatoes grilled vegetables	
Trout fillet from Sitarz	65 
black lentils blanched vegetable tagliatelle tamarind sauce sesame seeds dill olive oil	
Zakopane club sandwich	55
chicken in cornflakes polish brioche "chatka" grilled bundz cheese tomato lettuce red onion homemade truffle mayonnaise French fries or mixed salad with vinaigrette	
Burger with currant and oscypek cheese	55
beef grilled oscypek cheese caramelized onion bacon blackcurrant jam home bbq lettuce french fries or mixed salad with vinaigrette	

*Tatra salt from Tatrzańska Spizarnia

SWEETS

Plum crumble with ice cream	32
plums crumble cinnamon ice cream*	
Basque cheesecake with sea buckthorn	32
biscuits cream cheese sea buckthorn jam	
A bowl of natural sheep's milk ice cream*	24

*natural ice cream from Łódźgór | ask the staff about flavours

EXTRAS

French fries with homemade barbecue	16
Mix salad with vinaigrette	13
Artisanal bread with butter and Tatra salt	14



100 % Vegan



Gluten free

Ask the staff about lactose-free

We serve dishes on an ongoing basis, so the waiting time is a minimum of 40 minutes.



CYRHLABISTRO.ZAKOPANE

COFFEE

We use specialty quality coffee created by the Polish roastery Hard Beans. It consists of beans from Peru and Guatemala.

Espresso	30 ml	11
Americano	180 ml	14
Cappuccino	200 ml	16
Flat white	200 ml	17
Caffe latte	300 ml	18
Hazelnut latte	300 ml	23
Pumpkin spice latte	450 ml	25

+ espresso 2 zł

We can prepare coffee with lactose-free or oat milk

TEAS AND INFUSIONS

The highest quality Long Men Tea. Served in 500 ml teapots.

Black (English Breakfast) | Earl Grey | Green sencha | Mint 17

Local, handcrafted, proprietary compositions of Tatra Larder teas, which are created as a result of inspiration from the Tatra nature and highland traditions. Served in 500 ml teapots.

Highland Forest

Black tea | chokeberry | hawthorn | hibiscus | cranberry | rowan | wild rose | elderberry | blackcurrant

Spod Brzyska

green tea | jasmine | chamomile | calendula

Na Podłazy

hibiscus | wild rose | orange peel | cranberry | cloves | strawberry | mulberry

Pear infusion 17

pear | lemon | lemongrass | white mulberry | pepper | rowan | hawthorn

Tatra Herbs

nettle | go raspberries | heather | pine buds | elder flower | horsetail | mint

Herba from the apiary

rooibos | bee pollen | calendula | wild saffron | pineapple | rowan | chokeberry

Earl grey Blue Turnia

earl grey | cornflower | blueberry | cranberry

Tea for warming up 21

Black tea or pear infusion | citrus | spices | honey | homemade raspberry syrup

COLD DRINKS

Homemade lemonade 330 ml 17

lemon | raspberry

Meduzyna Polish eco kombucha 330 ml 23

nepal | jasmine

Pepsi | Pepsi max | 7-up | mirinda 200 ml 12

Kinga Sparclino Tonic | Tonic 0% 200 ml 12

Juice from squeezed oranges 200 ml 18

Sadvit cold-pressed juice 250 ml 12

orange | apple

Komponada - homemade apple compote 14

Kinga Pienińska mineral water 700 ml 14

BEER

Three Crowns Brewery 300 ml 22

Pils | Marcowe | Weizen | IPA | Koźlak

Miłośław 500 ml 20

Pils | Pine | Non-alcoholic

Mulled wine 200 ml 23

red wine | homemade raspberry syrup | honey | spices

WELLNESS

Shroom natural drink with mushrooms (power or relax)	21
Green smoothie	22
spinach apple banana orange juice ginger	
An infusion for health	22
turmeric lemon ginger honey	
Matcha latte	22
Pumpkin spice matcha latte	25
Cinnamon cocoa	22

MOCKTAILS

Cool girl 0% 31

Rose gin 0% | homemade raspberry syrup | lemon juice | protein | rose petals

Hugo 0% 26

prosecco 0% | elderflower syrup | sparkling water | lime | mint

Aperol Spritz 0% 26

prosecco 0% | orange spritz | carbonated water | orange | rosemary

Lavender spritz 0% 26

prosecco 0% | lavender syrup | lemon juice | angostura | lavender

Aperol sour 0% 31

rose gin 0% | orange spritz | cinnamon syrup | lemon juice | egg white

COCKTAILS

Forest Negroni *dry | elegant | bitter* 39

Polish Forest Gin | galliano l'aperitivo | Haymans sloe gin | rosemary

Whiskey Sour *light | sour | sweet* 34

Bulleit Bourbon | lemon juice | sugar syrup | egg white

Aperol Sour *original | citrus | distinctive* 34

Aperol | Jonston gin | cinnamon syrup | lemon juice | egg white

Slow cosmo *elegant | sweet | sour* 34

IMA apple vodka | cointreau | cranberry jam | sugar syrup | lime

Aperol Spritz *citrus | refreshing | bitter* 34

prosecco | Aperol | sparkling water | orange | rosemary

Hugo *light | sweet | citrus* 34

white wine | elderflower syrup | sparkling water | lime | mint

Lavender spritz *floral | light | sweet* 34

prosecco | lavender Youra Spirits | lavender syrup | lemon juice | edible flowers

Cool girl *fruity | sweet | distinctive* 34

Jonston gin | homemade raspberry syrup | lemon juice | protein | rose petals

Pine Gin Fizz *refreshing | light | sweet* 34

Polish Forest Gin | pine shoot syrup | lemon juice | sparkling water | egg white

Autumn girl *sweet | fruity | refreshing* 34

prosecco | Youra Spirits quince | apple juice | cinnamon syrup | cinnamon

Tatra Vesper *dry | intense | bitter* 39

Polish Forest gin | IMA rye vodka | Dragma white vermouth | cone

PURE ALCOHOLS

Ostoya vodka 40 ml 16

IMA Distillery apple vodka | rye 40 ml 19

Oh my gosh! Apple and horseradish - IMA Distillery 22

Whiskey Jamson 40 ml 21

BIES Polish Wine Cask Finish whisky 40 ml 34

Bourbon Bulleit 40 ml 25

Rum Dictador 12YO 40 ml 32

Jagermeister 40 ml 19

Tequila Sierra 40 ml 26

Jonston Gin | Polish Forest Gin | Hayman's Sloe Gin 40 ml 27

Dragma Vermouth 40 ml 24

Youra Spirits liqueurs 40 ml 21

Youra Spirits liquor tasting set 3x20 ml 29

For more than 6 people we add 10% service fee